7

Inedito

Discorso sopra il Cinquecento

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE DI FIRENZE

I

La pittura Storica di qualunche cosa è tale p le sue fattelle tutte, accid-
enti, e proprietà che fà essare à molti; i quali particolarizando
aggiungono al vero, che si vede, che si tocca, e che si gusta, quello che si
intende da chi l'intese da altri, che nol vide, ne l'intese da chi l've-
desse, ne cura, che di contare cosa nuova, e pellegrina. Questo con la
diuersità de costumi, et uso differente delle cose procedenti dalla va-
riazione de tempi ha fatta molta confusione, tra gli Scrittori Moderni
contendenti se noi habbiamo, o siamo senza il Cinamomo, del quale
scrissero Erodoto, Teofrasto, Dioscoride, Plinio, Galieno, et altri. Amato
Lusitano si crede, che tutte le specie del Cinamomo scritte da gl'Antichi
si possano ritrouare nella Casia d'India di Lisbona, come restarono
i Portughesi colpati di poco diligenti, se nelle nauigazioni loro alle
Indie orientali, non si fosse discoperta si ricca cosa, come è il Ci-
namomo. C'se Andrea Laguna hauesse creduto il med.o non harebbe
reputato che egli hauesse donato, colui, che gli diede vn pezzo di Cina-
momo, ritrouatori, si come egli dice nella sepoltura di Maria sorella
d'Honorio, e di Arcadio, discopertasi nel Pontificato di Paolo terzo.
Dice egli bene, che in Vinezia si ritroverebbono tutte le spezie della
Casia Lignea, et alla costui opinione si accosta il nro Mattiolo; c'l
fu ceduto à quella del Portughese, furono in India modernam.te
Garlia d'Orta Portughese, e Cristoual Acosta Affricano. Questi ne
suoi dialogli esamina la natura di molti Aromati, e Medicine: e
questi raccolti i concetti del detto, ha compilato vn libro in lingua Cast-

gliana, intitolato Trattado de las Drogas, y medicinas de las Indias Orientales, seguitando in tutto come egli dice le determinazioni di quell altro. scrissero amendue diffusam.te della natura del Cinamomo. La conclusione molte volte replicata da amendue, e da nessuno di loro provata, è che la Cannella fine, la quale si porta dall' Isola del Zeilon sia il vero Cinamomo scritto da gl' Antichi, e la Canella del Malabar, e della Iaua, che i Portugheri addimandano di Matto, cioè dir saluatica, essere la Cassia lignea de' med.i e l'una cosa, e l'altra essere una specie stessa differente fra se per lo più, e meno: La diuersità de nomi esser cominciata in Persia, dove portandole i Cini per la nauigazione di Ormuz essere stata chiamata la Cannella fine di Arcini, che vuol dir Legno de Cini: e l'altra più bassa, Mercanzia de Marinari, e della povera gente, si allora, come Oggi hauer ritenuto il nome Malayo, comune Caismanis, che vuol dir legno dolce, passato d'Ormuz in Soria, et in Egitto; La miglior di Sarcini, essere stata chiamata Cinamomo, e l'altra Cassia lignea di Caismanis. et è da marauigliarsi di questo Acosta, che mostrando come l'una cosa, e l'altra passasse di già à gl' Arabi, et à Greci, ci dica appresso, che i med.i non conobbero questi semplici. I fondamenti di questi due doueuano per ragione risoluere questa difficultà, e trouarne il vero. Ma non si può dire, che sia ben-fondata l'openione loro, ancorche ella sia molto aiutata da questo, che dice Galieno, che ci fussero d'una specie di Cinamomo. La più imper-

fetta

fetta, che era come la Cassia lignea, della miglior specie: donde si può argomentare, che tra'l Cinamomo, e la Cassia à i tempi loro non fauesse altra differenza, che del più, e men buono. Anzi dice Galieno, che la Cassia si trasmutaua in Cinamomo, e che la natura di questa vniuersalmente era simile à quella dell'ottima Cassia. Per lo che se la Cannella d'oggi, è la più imperfetta, e la Cassia lignea de gl'Antichi (di che par non si dubiti) sarà vero dire, che l'ottima cannella di questi tempi sia simile alla natura del Cinamomo; Ma altramente par che ne persuadano le note, con le quali ce'lo dipinsero i medesimi scrittori de i detti tempi. Le quali il fondamento principale per venire al vero di quello, che si cerca, si dee raccontare quella parte che disegnano quelle qualitadi, che essi videro, toccarono, e gustarono in che non fauesse luogo ingannargli le altrui false relazioni. Già Dioscoride più specie di Cinamomo, e dice nomarsi da i luoghi, dove ei nasce, e credersi migliore quello, che per rassimigliarsi alla Cassia Moselitide si addimandaua Moselitico, e di questo il fresco di color nero, che tende dal vinoso al cenerognolo, Liscio sottile, di Ramo, cinto di spessi nodi, e odoriferissimo, darà indizio dell'ottimo, la proprietà del suo giocondo odore, e in quello massimè, che era più in vso, e di odore prossimo alla Iuta, et al Cardamomo: approuasi l'acuto, e mordente al gusto con certo calore salso; e che ci era il terzo simile al Moselitico nero odoratissimo, denso, di sarmenti, e con nodi rari. Plinio dopo hauere raccontato l'Historie de gl'Antichi à

suo diletto, e di poi che l'armata di Alessandro, ne sentì l'odore, costeggiando l'Arabia, soggiunse, tutte bugie del Cinamomo, ò Cinamo. Nasce nell'Etiopia, che è congiunta con Troglodite, che è anche openione di Tolomeo, chiamando la Troglodetica, Cina, mifera. Ma Plinio seguendo il proposito suo poi d'hauer fatticato in figurarci la pianta, soggiunge, che la miglior parte delle vermente, era nella parte più sottile, e la lunghezza d'vn palmo. e dopo questa, quella che gli succede ma più corta, e così per ordine, Il peggior di tutti quello, che è presso alle barbe, per essersi poca scorza, nella quale era il colmo della grazia, e perciò stimarsi più le vette, dove è più scorza: ma il legno essere in fastidio, per l'acutezza dell'origano, e chiamarsi legno Cinamomo. Trattane il prefato, e soggiunge, che fecero alcuni due maniere di Cinamomo il Bianco, e il Negro, e già stimarsi il bianco, et allora per lo contrario stimarsi il negro. et il Vario anteporsi al bianco. e trattando della Cassia detta, che ella era vno stirpo, che nasceua presso à i campi del Cinamomo, era ~~à proposito~~, ma ne Monti di vermene più grosse, e di buccia anzi che di scorza più sottile, La quale al contrario del Cinamomo, era à proposito votarla, e farla più leggiere, Galieno ce'l pone innanzi con queste note. Deue adunq; l'ottimo essere odoriferissimo: e più d'ogni altra cosa spirare vno inesplicabile, magentilissimo odore. Deue parimente essere caldissimo, e mordace al gusto, ma non però tanto, che masticandolo offenda il palato. e dea hauere vn colore come se si mescolasse latte, con qualche color negro, e con vn poco d'azzurro

insieme

insieme, e dice poco più oltre, che ogni Cinamomo nasce d'una ca-
dice à guisa di un piccolo alburcello, e tale haueua sei, e tale sette
virgulti, ò poco più, ma non tutti d'una med.a lunghezza: au-
venga che la maggior di tutte non ecceda la lunghezza d'un mez-
zo piede Romano. Questo dissero gl'antichi del Cinamomo: e par che
si possa di mente loro statuire, che il Cinamomo nascesse nella
Troglodittica: perciochè se bene Dioscoride lo fà nascere in Arabia
come ei dica hauerne di quella, che si chiama Morelite, viene in
un certo modo à confessare, che ei nascesse anche nella Troglodi-
tica, donde manifestam.te si coglie, che la cannella del Zeilan, non
può essere la med.a cosa, che il Cinamomo, poichè i luoghi, dove nasce
l'una cosa, e, l'altra sono così distanti. Pensossi il Crisostomo da
Corta, che questo nome Morelite facesse à prouar l'opinion sua
diuidendolo, si come io auuiso in due parti, quasi che volesse dire
Seilao, e mo: montuosa: onde auuertisce gli Speziali, che ne com-
ponimenti delle medicine, che ricercano il Cinamomo, pongano
cannella del Seilao, che è Isola montuosa, non si ricordando per
ventura, che Plinio al 29.° Cap.° del suo sesto libro pone il promo-
torio nella falda dell'Etiopia, che vien fuora della porta del
Mar rosso, con queste parole. Più oltre il seno Abalite, la Isola
di Diodoro per altro deserta, e per la terra dentro diserta
altresì la villa Gasla, e'l Promontorio, e Porto Morelite, donde
si porta il Cinamomo. Il qual Promontorio, e Porto sono

pure da Tolomeo posti nel medesimo luogo, e chiamati da lui, Mon-
silone. Ne si dee stimare, che così come referiron già altre men-
zogne del Cinamomo, che fusse bugia, che egli quindi si portasse,
perocchè l'altre favole erano già tutte discoperte. Il mar Rosso navi-
gato da Romani in quei tempi, è ben descritto da Plinio, non pure
questo, ma la navigazione da quella costa infino all'Isola Taprò-
bana, molto maggior forza dà l'argomento, che da per se stesso
scoppia contra alla costoro opinione dalle note, che gl'antichi
scrittori attribuirono al Cinamomo. Perocchè noi non possiamo
stimare, che sì fatti huomini s'ingannassono in dire, che del Cina-
momo ne fusse del bianco, del negro, e del vario, non facendo me-
. stieri l'altrui relazione in questo, che essi vedevano, e quetavano per
se stessi. Fanno essi adunque diverse specie di Cinamomo. E come
che Dioscoride lodi il negro, Galeno approva il vario, che è il
color, che risulta dal bianco, e dal nero mischiato con l'azzurro.
Ma se oggi alcuno dicesse, che la Cannella nera è migliore, che non
è la vostra, o pure la varia, e la bianca come di cosa senza dubbio
non se ne terrebbe conto nessuno. Perocchè la Cannella di sì fatti
colori è già perduta la sua perfezione, non seppe milup-
parsi di questa difficultà, veduta da lui Cristofaro da Costa
e senza citar gl'autori, o dichiarasi se ne spaccia con dare
un tal avvertimento, che avvenendoci à Cinamomo, o Cannella
di questi colori dobbiamo intendere, che ella è dannata già

o, e in

ò, ê in via alla putredine, tanto era lungi la sua conchiusione dal ritrouare per le note de gl'antichi il vero Cinamomo: essendo à lui, nota di putredine quello, che era allora segno di perfettione e specifica differenza. Ma i med. scrittori antichi parlano di questo semplice, come d'vn legno che habbia tutte le sue parti, e non d'vna sola scorza, quale è la Cannella; il che notò bene Il Mattiolo contro alla costoro openione, scriuendo sopra il capitolo del Cinamomo di Dioscoride, il quale in tal maniera ne parla, assegnando li rami, nodi, et altre parti, che legno douemo stimarlo. E come che Plinio in tutto quel capitolo, nel quale egli esamina questa materia, lo intenda per legno, chiaramente lo dice egli, doue ragionando delle note della Casia, ancora che egli stimasse, che ella si votasse in quella fauolosa maniera, dice, che sopportaua la spesa à votarla contra quello, che si faceua nel Cinamomo. Onde si caua, che per questo nome Cinamomo, non s'intendeua vna scorza, ma vna verzura, con suo legno, scorza, rami, et ogn'altra sua parte, et è di più manifesto, che la Cannella del Zeilano, non è la stessa cosa, che era il Cinamomo: ne si puote al parer mio porre vna conclusione, che ogni parte, risponda à quello, che del Cinamomo scrissero gl'antichi, e tolga tutte le difficultà, che se le potessero muouere: Non perche io stimi, che noi manchiamo di questo semplice, ma perche si vede manifestamente che

furono gl'antichi intorno à questo, e molte altre cose mal ragguagliati, come del luogo, dove e' dicevano nascere addirittura, dal quale prese il Cinamomo nome di Mosellitico; cosa al tutto fuori del vero; perocchè di questa terra Cabessia esce molto Auorio, Mele, Burro, Miglio, et altre cose necessarie al vitto, ma droghe e specierie di nessuna sorte. Ne si può stimare, ne è verisimile quello, che Plinio conta che si perdessero le selue del Cinamomo per quell'incendio fatto, e massime dalla vampa che menano i Venti Australi in quelle parti, e in queste d'India. Perocchè come e vengono di sopra il grande Oceano Australe menano con esso loro molta tempesta di tuoni, di Lampi, e di pioggie, che se si fusse attribuita quell'arsura à i Venti che vengono di verso l'Egitto, e di lungo tratto sopra l'Etiopia superiore potevamo più facilmente accostarci à quella openione. Ma se quella vampa fù cosa accidentale, perchè non tornò la terra à produrre quelle piante, che ella spontaneamente innanzi produceua, come noi veggiamo accadere nelle selue cedue, ò, in quelle che per alcun accidente si abbruciano. Se era quell'incendio cosa ordinaria, e causato da Venti, che tirano sempre nella Stagion loro, come si coglieua il Cinamomo di quei tempi? Ne si dee credere, che non si sia potuta mantenere viua la pianta del Cinamomo; così come

alcuni

alcuni dicono, che non si è potuta mantenere quella del
balsamo, non valendo la similitud. quando pur fusse vero,
che non si ritrouasse hoggi il Balsamo, che pur credono molti
che si ritroui, portandosi di Costantinopoli un tal liquore
che esce della Guardaroba del gran Turco, come che Baltano
con molte delle qualità assegnateli da coloro, che anticam.te esa-
minarono la natura sua, e da un Arabo fù portato in quà
un fiascetto d'un liquore, che egli in suo linguaggio pur Bal-
samo addimandaua. Il quale si diffondeua sopra l'acqua
senza apparente macchia nessuna, e raggricciaua il latte, ma
notandoui sopra vi faceua sonagli, come sopra l'acqua fà
l'olio sparso re panni lani gettatoueue sopra, e poscia lauati
non rimanendo netti interamente. Questo liquore che por-
taua costui da la Mecca, credo io certo, che è fatto Balsamo
ma con qualche mistura. Ma posto che non si sappia questa
pianta, e non si trouui, non conchiude, che ella sia spenta,
e quando pur questa, non perciò quella del Cinamomo. Re
fù buono l'argomento à concludere, che il Cinamomo nascesse
nella Troglodetica per mare del predetto Mosselite, e chiamasi
per quel nome, perche anche la punta, che vscendosi della parte
del Mar Rosso, dalla parte d'Etiopia sporge in fuori e che
hoggi si addimanda Capo di guarda, fù anticamente chia-

nata aromata Promontorium. Non perche vi nascessero aromati
ma perche venendo di queste parti d'India, e incaminandosi
l'Arabia, e per l'Egitto, andassero i nauilij à riconoscere quella
punta, e ne luoghi detti di sopra, faceuano la prima scala, donde
gl'antichi credettero, che tutte le spetierie, e le droghe, che nas-
cono nelle parti d'India, nascessero nell'Arabia, et altresi dove
nasce l'Incenso, e la Mirra, Cinnecofora, e l'Aloe. Ma ne libri
de nostri Mercanti si troverà anco scritto, Cerminii di Spagna,
auuenga, che ei nasca nell'Indie Occidentali, ma per far testa
nella Città di Sibilia, donde si diffonde in ogni altra parte, venne
à chiamarsi Cerminii di Spagna, chiamasi parimente la buona
Trementina Viniziana non essendo in Venezia se non un cana-
le d'acqua salsa, dove non nasce Trementina, e'l Gengioue, che
và di queste parti, per via d'Alessandria in Italia, si chiama
Abali, che vuol dir di Cabul, scala di questa costa tenuta da
Mori, auuenga che del Gengioue ne vadia alla Mecca di Cali-
cut da i Cunanor, Barzalone, e Batticalà. E del med.o porto di
Cabul, dal quale quadunche la cagione se ne fusse tutto preso
il suo nome in maniera che quello che ingannò gl'antichi, non
fusse nel Cinamomo, ma nel Licio, et in molt'altre cose delle
quali assegnarono per patria il luogo dove elle facevano testa
et erano tutte quindi portate. Come i' discorsi sono i med.

sia ingannando ancora i moderni. Non so ò adunq; la terra, che
genera, ma il luogo dove grandem.te si tratta d'alcuna cosa le
dà il nome, dal quale non si può nel vero argomentare le sue
natali; e facendosi ne resta altrui ingannato sicome io
stimo, che auuenisse à gl'antichi, non pure in questo particolare
ma nella grandezza della pianta ancora. Circa veggio essere tra
loro molta varietà, e se non fusse errore in quel testo si potrebbe
desiderare in Galieno la solita esplicazione scriuendo che la mag-
gior vermena del Cinamomo era di mezzo piede Romano. Et in
altro luogo dice esserne stata portata à Roma una pianta tutta in-
tera in un'asse della grandezza di quattro cubiti, e vorrebbe
egli per ventura dire quello che disse Plinio, che i rotoli, che si face-
vano delle vermene del Cinamomo erano della grandezza di
mezzo piede poco più, ò meno. Ma essendo sparti estreme delle
vermene le più pregiate come queste erano, e le più sottili, e le
più corte sarebbero di queste la maggior parte di quelle, che erano
portate à Roma, e stimate la grandezza di tutta la pianta,
per onde come di cosa marauigliosa facesse mentione Galieno
di questa di quattro cubiti, considerando molte volte come di fatto
sia amica commodità il lungo tempo, che si pone nel viaggio lun-
ghiss.o che è da Lisbona in India quello, che dicono gl'antichi in ma-
teria di questo semplice, le note con le quali lo particolarizzano
perche in ogni tempo si potesse conoscere, e testificare, come in

effetto non ò faceuano differenze quanto alla sostanza dalla canna
lignea se non per nota di migliore, e di peggiore, e veggendo al-
tresì essere tenuto per vero, che sia la Cannella d'oggi, ò tutta, ò
la peggiore della canna lignea de gl'Antichi: e notando ancora, che
i medesimi parlano del Cinamomo, come che un legno sia non per
quanto, e dichiarano, che la scorza era stimata, e non il legno, al
quale danno il suo nome differente dal Cinamomo chiamando
legno Cinamomo, dichiarato del tutto inutile, quasi in ogni cosa,
come fù dottamente auuertito da Matias d'Lobel, stimai sempre
che l'openione de due medesimi, sorta, et accorta recitata di sopra
mancasse più d'esplicazione, che di verità, e certo che il dire che
la Cannella del Zeilan, è il Cinamomo, e per non poter dichiara-
re in che modo auuenga, che la nera, e la varia sia la migliore, come
diceuano gl'antichi del Cinamomo, dire che ella è, ò guasta, ò, in
via à guastarsi, e tanto come arguire di inuentati huomini così fatti
ò pure è un mostrare la debolezza della già openione, condottomi
in India, e veduto più volte nella terra del Malabar, del Canara
et in questa di Goa la pianta della Cannella, che chiamano di
Mattor, e Catelle, e le qualità di tutto ò sempo, così sopra à terra
verde, come tagliata, e secca, e veggendo delle vermene bianche,
delle nere, e delle varie, stimai non poter essere al tutto il Cinamomo
che à questa pianta, della quale nell'Isola del Zeilan mondano la
buccia con la Cannella tagliata del suo ceppo con tutte le sue parti
e condotta nel paese loro; et essendo per due anni continui dato
cura, e denari à persone, che andauano in quell'Isola di portarmi

piante

piante di Cannella di quella Terra per chiarirmi dell'opinione mia; la seconda volta mi furono portati due fasci grandi d'alberi, i steli de la detta con tutti i Rami, foglie, scorze, et altre parti come furono fatte dalla natura. Alla vista delle quali mi certificai, che il Cinamomo de gl'antichi non era del tutto, che il gambo della Cannella spiccato dal suo ceppo, così come lo creò la natura, conuenendole tutte le note vere, che gl'antichi gli attribuirono, essendo primieramente di natura cedua, si che si spicca la scorza tagliando i gamoli di tre anni, in tre anni. I colori con i quali ce la dipinsero tutti vi si veggiono e particolarmente vi è questa sorte specificata da Galieno, come se fusse vn negro, spartoui sopra latte, e mischiato con azurro, differenza tanto singolare, e particolare, che quando nessun'altro argomento vi fusse, questo sarebbe bastevole à far risolvere altrui in questa opinione. L'altre spezie raccontate da Plinio del bianco, e del vario vi si veggiono altresì, ma molto più quella, che diceua Dioscoride, che era molto approuata, che tirava dal vinoso, al Cenerognolo, la qual nota come che ella conuenga alla semplice Cannella argomento à prouare l'opinione de Moderni nello stesso legno, e nella buccia si scorgono in maniera, che in questa parte non viman luogo da dubitar, quello che dicono Dioscoride, e Galieno dell'odore sensibilissimo, del quale spirava il Cinamomo poteua fare altrui dubbio in questa

opinione. Imperoche le cose che danno di se odore, come è il Musco, e'l Zibetto, l'Ananas, e'l Cedro, tosto che si compariscono dove e sono fanno subito sentire. Il che non auuiene della pianta della Cannella, la quale non dà odore, ne secca, ne verde, che fà difficultà non meno alla detta opinione, che ella si faccia à questa; perochè entrandosi in alcuna stanza, che sia piena di finissima Cannella, non se ne sente odore. Ma tirà fuori di questa difficultà, ò coltello, ò altro argomento, ò pure la stessa mano non solo rompendo una delle vermene, ma stroppiandole solamente e fregando l'un pezzo con l'altro. Col quale moto esce fuori quell'odore giocondo, del quale fauellano gli scrittori nominati di sopra: Ne è necessario mettere le cose odorifere alla presenza loro, senza altramente alterarle per sentirne l'odore, mà dell'istessa veggiamo, che senza distemperarsi non dà odore, che diletti. Ma il sapere della Cannella del Zeilan per se solo poteua bastare à far conoscere, ò che ella era l'ottimo Cinamomo, ò una delle piezze migliori: perochè andando col suo calore à scottare il palato, come farebbe il pepe, se gli discuopre una dolcezza per compagna soaue tanto, che non sà il gusto risoluersi, se è maggiore l'astutia la quale riceue dalla caldura, ò'l diletto che gli porge la dolcezza: come di ciò molto in dubbio si rimette molte volte à fare l'esperienza con tai piccoli pezzolini; nota particolare attribuita da Galeno al Cinamomo, e che fà differenze la Cannella di Zeilan, da quella di Mattor, che nasce nel Malabar, la quale

menando

menando seco molto ardore, manca del temperamento di quella dolcezza in maniera che ne rimane la bocca abbruciata, e discontenta, come che al tatto, et alla sola vista si conosca l'una, e l'altra, la differenza però è quella del sapore, veggendosi nelle parti basse di queste piante i Ramuscelli secchi, cioè senza sostanza di legno, che è quello che vorrebbe dir Plinio, poiche tutto il legno saucua da comparire in Italia secco, come noi veggiamo al piè de gl'alberi nelle selue fonde, che per pouertà di Sole restano i rami da basso vani, e senza sostanza, e'l gambo tra nodo, e nodo, è liscio, e fuori esso al piè della scorza tanto sottile, che meritamente farebbono gl'antichi poca stima di quella parte, nella quale non si distingue bene la prima buccia dalla scorza, e'l legno masticato, e tenuto in bocca da di se alla fine alcun sapore della scorza, ben che piccolo. In maniera che io mi persuado che essa e fosse più da disprezzare per essere scipito, che perche gli fauesse l'acutella dell'origano, per donde non posso non mi marauigliare, già che fino hora ei non era in conto alcuno di come e si portasse in Europa, stante il costume del votare la Cassia. Ne si può stimare che d'altronde procedesse, che dal .entirsi alcun sapore della scorza, ma venebbe di poi per l'abbondanza di questa droga à disprezzarsi: Ma chiamandosi in Persia questa Cannella Darcini (che vuol dire (come e'dicono) legno de Cini) venne à durar quel costume, quanto durò il trato di quelle genti, e da gl'Arabi, che loro succederono nel tratto, sente

di-inistimo intendimento, sarebbe raffinato il costume di votarla con l'esempio dell'altra — Quote altrui paver maraviglia, se nascena il Cinamomo nell'Isola Taprobana, che è l'Isola di Zeilão, che gl'Ambasciadori d'vn Re di quell'Isola, che andarono à Roma nel tempo di Claudio, raccontando le maraviglie della Terra loro, non facessero menzione alcuna del Cinamomo, già che tanto si pregiaua nelle parti nostre. E vero, che se quei negri fussero stati huomini auuisati, saurebbono douuto raccontare del Cinamomo, e tacere che della Terra loro, non si vedeua l'Orsa, e che è peggio le Gallinelle, che continuam.te si riuoltano loro sopra la testa, e che di quiui si vedessero i Cerui. Ma così è che quei popoli allora innocenti, non auuezzi à vedere viti straniere ne ad andare per l'altrui terre, essendo proibita la nauigazione per la legge di quei Gentili, non sarebbono creato, ne sapere, ne malizia, e risponderebbero alle dimande, che erano loro fatte quello, che veniua loro alla bocca, dispiacendo à ciascuno per semplice, che e sia, sciorre la lingua à dire, io non sò, douue la domanda fusse di cosa che ci non sapessero. Ma come in quei tempi si stimaua, che il Cinamomo nascesse nella Troglodetica, ò nell'Arabia, donde egli era portato nelle parti nre, non sarebbe, che gli domandasse di questo particolare, et essi nel tacerebbono; se vno de nostri quiui condotti in parte doue non nascesse, ne si sapesse, che ne' paesi nostri nascano Aghi (che nascono in ogni parte) non porrebbero questa per vna delle dette

principali

principali della terra nostra, facendo dispregio l'abbondanza in ogni parte; In tanto ch'in quell'Isola del Zeilao si venda un Bar, della più fine Cannella, che sono 360 lib. di 16. onc à sei, e sette parafini di sei reali l'uno e'l Bar, è questo adesso, che i Portughesi stanno in continua guerra con il Regui sig.re di quell'Isola, che altrimenti in tempo di pace costuma quello, che si spendeua à far la tagliare. Per donde non è marauiglia se come di cosa vile non ne fecero mentione quei Negri — Essendo adunque l'albero della più fine Cannella il vero Cinamomo, ei nasce nell'Isola di Zeilao, che è l'antica Trapobana et è oggi chiamata da tutti gl'Indiani, Cingal: e nasce in ogni parte d'essa, ma particolarmente ne luoghi bassi, che veggiono la Marina. E dicono alcuni, che nauigandosi lungo quell'Isola se ne sente l'odore, cosa detta da Plinio, il quale referisce, che l'armata di Alex.o Magno costeggiando l'Arabia sentì l'odore del Cinamomo, come sopra si è detto veggiamo, che la Cannella ne secca, ne verde senza alterarsi non fà odore. Ma à coloro che vengano di lungo tratto di Mare, approssimandosi à qualunche parte di questa Terra d'India si rappresenta un'odore soauissimo indistinto, che ne di mare, ne di terra si può determinare, se non che il senso ne rimane grandemente sodisfatto come fusse un comporto dell'odore, che gettano le piante di quella costa, le quali stanno fiorite il più de l'anno. E di molte sono i fiori odoriferissimi come della Manga Saluatica, e de i Cagiù In tanto che quando si naviga terra, terra, e tirano venti

terreni non sà altri sazziarsi del gentilissimo odore, che portano seco
il quale stimarebbero per ventura, che è fosse proprio de gl'al-
beri della Cannella i quali sono stesso non dissimile nella ma-
gnezza ad un Corbezzolo, o, ad un Cipuglio di Roccioli giovani, tra
le sue barbe, come che ve ne habbia molte, una sola la più grossa
si ficca in terra; l'altre ne và di poi dell'altre più sottili
sono d'un solo certo sei, e sette virgulti, alti quattro braccia, che
allora hanno la grossezza conueneuole per mondarne la Cannella.
Le ramicelle, che sono presso al pie di come adiuiene à gl'alberi, che
sono nelle selue fonde si seccano le foglie, nella figura sono simili
à quelle dell'alloro, circondate da una linea piana, che hanno una
costola nel mezzo per lo lungo, et altre due, che congiungendosi con
questa nella punta, e nel picciuolo fanno una figura ouata,
da queste si muouono in trauerso con tali fila tra costola, e cos-
tola, come fussero una tela di ragnatelo, hanno le vermene della
Cannella, una cotal buccciolina sottilissima di colori diuersi, secondo
la complessione particolare della pianta, la posizione di tempo
e la parte che tutte queste cose concorrono à far il color varis-
simo che nel piede come sia la pianta grossa, e la detta buccia
bianca, nella vetta nera, nel mezzo varia, onde in uno stesso gambo
si veggiono molte volte tutte quelle differenze di colori, donde pre-
sero gl'antichi occasione di fare diuerse specie di Cinamomo,
et in molti gambi si vede quel colore, che dicena Galeno, come se
fusse stato gittato sopra color nero, altri gambi sono de l color

vinoso

vinoso, e le tira al verdagnolo, come diceua Dioscoride. Ma sotto questa buccia è la scorza, che si monda per la cannella, la quale in quella di Zeilan è più sottile che in quella del Malabar, e sotto questa scorza, è il legno la materia del quale è leggiere, e vittoso e nel mezo è il midollo di color rossigno, come quello dell'alloro, ma non tanto grande; egli è legno di sapore insipido se non che dopo di hauerlo ben masticato molto, vi si scuopre pure vn poco de l'arbore della cannella, ma cosi debole, che se non vi si bada bene, non vi si distingue. tra il picciuolo delle foglie e il gambo, donde ella nasce, vien fuori vn filo bianco tondo, e sottile, i quali si aprono nella cima in picciole camicella, ò dita, e nella sommità di ciascuna di esse è vna picciola boccia, che stando chiusa si rassomiglia al mignolo de l'vliuo, si nella figura come nel colore. Aprese in sei foglie le quali nel piè si vniscono, e fanno calice, e la sostanza de l fiore che sono sottili fila con la cima larga, e tonda, sta appiccata nel fondo. Sono questi fiori di così gentil temperamento, che non sono tantosto aperti, che sono uccisi dal Sole. L'odore non è giocondo, anzi graue alla testa, e poco grato: Il sapore astringente, et il frutto che nasce quindi, è vna boccia non molto grande, e non dissimile nella figura ad vna boccia di fior di cedro, ò, di limone, che siede in vn coppo, si come le ghiande. La qual boccia verde, nel principio si và ingrossando facendosi pagonazza, e maturandosi tira al nero, quando è nella sua perfezione è come vna ghianda. E questa

bocca una cappa, ò vero buccia, dentro della quale si rinchiude il seme della pianta, che sono grani piccoli, come quelli del fico, di color giallo, senza odore, e del medesimo sapore della Cannella, ma più dolci. Pasconsi gli vccelli di questa frutta, et i colombi salvatichi auidamente, onde si sboppiano in maniera, che stando sopra i Cami dormendo, cade loro la testa hora da vn lato, et hora dall'altro, come cobro, che traccolla. Il sapore della scorza non è da tornare à descriuerlo, essendosi massime tutto il giorno la Cannella fra i denti. La scorza delle barbe è molto più cocente, che quella del gambo non è, e masticata si rappresenta al celdro, quasi olio di spigo, ò come la canfora. Le foglie sono di gusto piacevolissimo, et ancorche elle non cuocano, masticandole come fà la Cannella, non le sono molto inferiore, ma le tenere, e nuoue non pure non hanno questo gentil sapore, ma sono astringenti, spiacevolissime, fanno la bocca labrica, come chi tenesse in bocca granella di pere cotogne, cauasi della Cannella distillata, coi verde la sua preciosissima acqua, ma non è men buona quella che insegna fare il Mattiolo.

Lo stesso, ò, albero della Cannella di Terra ferma, ch'in rispetto di quella di Zeilao, si chiama salvatica nasce in tutto il Malabar, e nel Canara, e nel Concafino all'altura di Goa, ma paiono queste piante in rispetto di quelle del Zeilao veramente salvatiche, essendo storpiate, sorchettate, e con molti rami. La Cannella che si spicca dalle piante del Malabar, non cede di molto

à quella

à quella del Zeilao, se non quanto è la scorza più lignea, e più rozza, di più acceso calore, e che nel palato abbrucia con men conforto. In quella che si coglie nel Canara si conosce già molta differenza, e quella del Conican per il sapore si riconosce a stenta: e così non ha dispaccio nessuna di quelle di Terra-ferma, se non quella di Cochin. L'altre note sono comuni à tutte le piante, ò de gli orti, come de gl'altri luoghi, e le foglie che abbruciando non si coprichettano, hanno tratto di dubbio coloro che inclinassero à far l'albero della Cannella, e l'Alloro una medesima cosa.

BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE FIRENZE